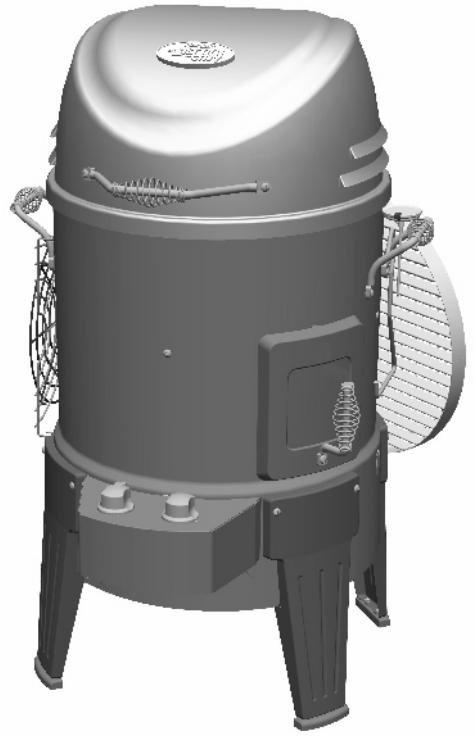
Ahumador Parrilla Asador
Guía del producto
Modelo 12101550



IMPORTANTE: Llene la siguiente información de garantía.

Número de serie _____

Fecha de compra _____

El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones, ubicada en la pata de la unidad.

Tiempo estimado de armado: 1 hora

ESTE JUEGO SÓLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES

⚠ ADVERTENCIA:

Antes de empezar a armar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de armado y las instrucciones de uso y mantenimiento.

A LA PERSONA QUE INSTALE O ARME ESTE APARATO:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:

Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.

⚠ ADVERTENCIA:

El no cumplir con todas las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales.

⚠ ADVERTENCIA:

Ciertas partes pueden tener bordes afilados, ¡especialmente las indicadas en el manual! Si es necesario, use guantes protectores.

Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda durante el armado, llámenos al 1-800-241-7548.

Para garantizar su satisfacción y para el servicio de seguimiento, inscriba su aparato en línea, en **www.charbroil.com/register**

Las siguientes son marcas comerciales registradas de W.C. Bradley Co en la U. S. Oficina de Patentes y Marcas: Caldera®; Charcoal2Go®; Char-Broil®; American Gourmet®; Bandera®; Brush Hawg®; CB 940®; Char-Diamonds®; Char-Broil Charcoal/Gas®; Everybody Grills®; Grill 2 Go®; Grill 2 Go® Express®; Grill Lovers®; Infrared Grilling That's All About U®; Keepers of the Flame®; Magneto®; New Braunfels Smoker Company®; Patio Bistro®; Patio Caddie®; Patio Kitchen®; Pro-Sear®; RED®; Quantum®; Santa Fe®; Sear and Grill®; Sierra®; Signature Series®; Sure2Burn®; The Big Easy®; U®; Wild West Tradition®; y las siguientes marcas:

Las siguientes son marcas comerciales de W.C. Bradley Co: America's Legendary Barbeque Company™; Advantage Series™; Auto-Clean™;Chef Tested™; Commercial Series™; Designer Series™;; Diamond Flame™; Double Chef™; Everybody Outside™; FastStart™; FlavorMaster™; Front Avenue™; Grill 2 Go® Advantage™; Grill 2 Go® Ice™; Hog and Yard Bird™; H20 Smoker™; Infrared. Grilling's Juicy Little Secret™; Incredible Taste. Infallible Results™; Infrared Inside™; Let's Grill Something Together™; Longhorn™;; Precision Flame™; Quick2Burn™; QuickSet™; Ready When You Are™; Season, Set, And Savor™; Sizzle On The Grill™; SureFire™; Torchfork™; Trentino™; Universal Grill Parts™; You Bring the Party™ TEC™ es una marca registrada de Tec Parrillas de infrarrojos.

TM REVISION 08

© 2011 Char-Broil, LLC Columbus, GA 31902 Impreso en China Instrucciones de armado © 2011

42804477 01-05-11

ÍNDICE DE MATERIAS

Información de inscripción de la garantía 1

Por su propia seguridad.....2

Símbolos de seguridad 2

Medidas de seguridad para la instalación 3

Seguridad con los alimentos.....4

Uso y mantenimiento.....5-10

Garantía limitada.....11

Lista de piezas / vista esquemática 12

Armado 13-18

Resolución de problemas 19-20

Tarjeta de inscripción 24

Este manual de instrucciones contiene información importante, necesaria para armar el aparato adecuadamente y usarlo de manera segura.

Cuando use el aparato, siga todas las advertencias y las instrucciones.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla todo lo indicado en los mensajes que se encuentran en el manual.

PELIGRO

PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, causará la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.

PELIGRO

1. **Nunca deje esta unidad sin atender cuando la esté usando.**
2. **Nunca la use a una distancia menor que 3 pies (1 m) de cualquier estructura, material combustible u otro tanque de gas.**
3. **Nunca la use a una distancia menor que 25 pies (7.5 m) de cualquier líquido inflamable.**
4. **En caso de ocurrir un incendio, aléjese del aparato y llame de inmediato a los bomberos.**

El no cumplir con estas instrucciones puede crear el riesgo de incendio, de explosión o de quemaduras que pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.

PELIGRO

Si siente olor a gas:

1. **Cierre el paso de gas al aparato.**
2. **Apague toda llama al descubierto.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Si el olor persiste, aléjese de la unidad y llame inmediatamente a los bomberos.**

El no cumplir con todas estas instrucciones puede ocasionar incendios o explosiones que pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.

ADVERTENCIA

No intente reparar ni modificar la unidad de la manguera/la válvula/el regulador debido a un "supuesto" defecto. Toda modificación a esta unidad anulará la garantía y creará el riesgo de una fuga de gas y de incendio. Use únicamente repuestos autorizados, suministrados por el fabricante.

ADVERTENCIA

Sólo para uso particular. No la use para fines comerciales.

Medidas de seguridad para la instalación

- Use su aparato, tal como lo compró, únicamente con gas propano y con la unidad de regulador/válvula suministrada.
- La instalación de este aparato debe cumplir con las estipulaciones de los códigos locales o, de no haberlos, con las normas ANSI Z223.1/ NFPA 54 del Código nacional de gas combustible *(o National Fuel Gas Code), la norma CSA B149.1 del Código para instalaciones de gas natural y gas propano (o Natural Gas and Propane Installation Code), y la norma B149.2 para el almacenamiento y manipulación de gas propano (o Propane Storage and Handling, CSA B149.2), la norma CSA C22.1 del Código canadiense de electricidad (o Canadian Electrical Code) o la norma*

  ANSI A119.2/NFPA 1192 de la Norma para vehículos de recreación (o Standard for Recreational Vehicles), y con el Código para vehículos de recreación de la serie CSA Z240 RV, (o Recreational Vehicle Code), según corresponda.
- *No se debe usar este aparato en vehículos de recreo ni en embarcaciones.*

  Este aparato únicamente cuenta con la certificación de seguridad para ser usado en los Estados Unidos. No la modifique para usarla en ningún otro lugar. Cualquier modificación puede poner en peligro su seguridad.

ADVERTENCIA

PROPOSITION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión en este aparato, contienen substancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

2. Este producto contiene substancias químicas como el plomo y sus compuestos que, en el estado de California, se sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

Lávese las manos después de manipular este producto.

Seguridad con los alimentos

La seguridad con los alimentos es una parte muy importante del disfrute de su parrillada al aire libre. Siga estos cuatro pasos básicos para proteger a los alimentos contra las bacterias nocivas:

Limpieza: Lávese las manos, lave los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente, antes y después de manipular carnes y aves crudas.

Separación: Mantenga las carnes y las piezas de aves crudas separadas de los alimentos listos para comer, para evitar la contaminación cruzada. Use bandejas y utensilios limpios para servir los alimentos preparados.

Cocción: Cocine bien las carnes y las piezas de ave, para matar las bacterias. Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.

Refrigeración: Refrigere con prontitud los alimentos preparados y las sobras.

Comuníquese con la Línea de información sobre carnes y aves del Ministerio de Agricultura de EE UU para obtener mayor información, al 1-800-535-4555. En Washington, D.C. por el (202) 720-3333, entre las 10:00 h y las 16:00 h, hora normal del Este.

Bandeja para la grasa

Nunca use directamente el jugo que gotea de la bandeja para la grasa para preparar la salsa. Use el forro de aluminio para la bandeja para la grasa que viene con el aparato para recoger el jugo de los alimentos; luego recaliente el jugo para matar las bacterias. Puede comprar forro de aluminio de repuesto y otros accesorios en **www.charbroil.com**.

Cómo saber cuándo las carnes están bien cocidas

- El exterior de las carnes y las presas de ave preparadas en el aparato suele dorarse rápidamente. Use únicamente carne descongelada y un termómetro para carnes, para verificar que los alimentos alcancen una temperatura interna segura, y corte la carne para verificar visualmente si ya está lista.
- **Le recomendamos que antes de cocinar los alimentos en su aparato, éstos estén a una temperatura de al menos 40° F.**
- La temperatura de las aves enteras debe alcanzar 165° F. El jugo de las mismas debe ser transparente y la carne no debe tener color rosado.
- Los filetes de carne de res, de ternera, y de cordero, los asados y las chuletas de cerdo se pueden cocer a 160° F.
- NUNCA cocine parcialmente las presas de carne o de aves, para terminar de cocinarlas después. Cocine los alimentos completamente, para destruir las bacterias nocivas.
- **Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.**

Temperaturas internas de cocción recomendadas por USDA

Carne molida	
Carne de vaca, cerdo, ternera, cordero	160° F
Pavo, pollo	165° F
Carne fresca de vaca, ternera, cordero	
Poco cocido	145° F
Medio cocido	160° F
Bien cocido	170° F
Aves de corral	
Pollo y pavo, entero	165° F
Trozos de ave	165° F
Pato y ganso	165° F
Carne fresca de cerdo	
Medio cocido	160° F
Bien cocido	170° F

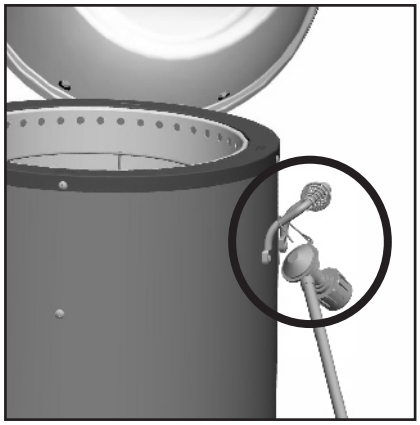
Para guardar el aparato

Limpie la cesta de cocción.

Guárdelo en un lugar seco.

Cuando el tanque de gas esté conectado al aparato, guárdelo al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.

Si desconecta el regulador del tanque, cuélguelo del asa con el gancho que viene con el aparato, como se ilustra.

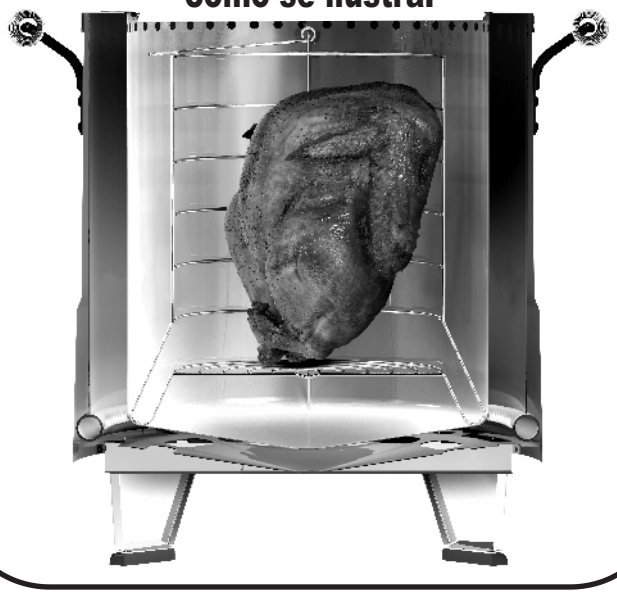


Cubra el aparato si lo guarda al aire libre. Elija una de las fundas que ofrece el fabricante.

SÓLO guarde el aparato bajo techo si se ha cerrado el paso y desconectado el tanque de gas; retire el tanque del aparato y guárdelo al aire libre.

Antes de usar el aparato luego de haber estado guardado, siga las instrucciones de la sección titulada "*Cómo limpiar la unidad del quemador*".

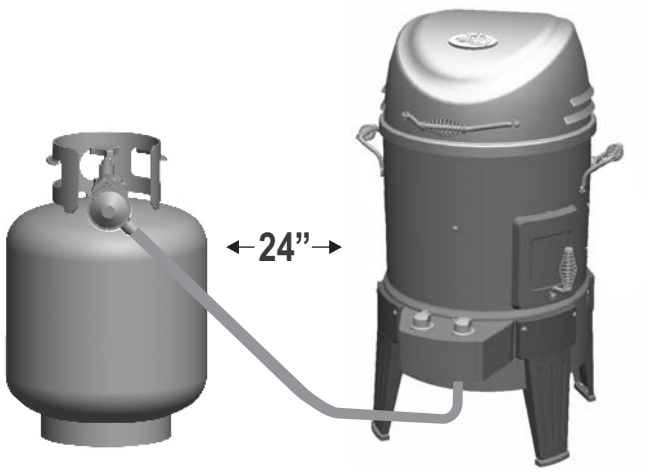
"Para mejores resultados"
Ponga el ave en el aparato con la pechuga hacia arriba, como se ilustra.



USO Y MANTENIMIENTO

PELIGRO

- **NUNCA guarde los tanques de gas de repuesto debajo del aparato, cerca del mismo, ni en áreas cerradas.**
- **Nunca cargue el tanque a más del 80% de su capacidad.**
- **Los tanques de gas propano de repuesto sobrecargados o mal llenados son peligrosos, ya que la válvula de seguridad puede dejar salir gas. Esto puede provocar incendios intensos que pueden causar daños materiales, lesiones graves o la muerte.**
- **Si observa, huele o escucha una fuga de gas, aléjese de inmediato del tanque y del aparato, y llame a los bomberos.**
- **Mantenga en todo momento el tanque de gas propano a una distancia mínima de 24" (pulgadas) del aparato.**



Remoción, transporte y almacenamiento del tanque de gas propano

- **CIERRE la perilla de control y la válvula del tanque de gas. Gire la tuerca de unión en sentido contrario a las agujas del reloj, a mano solamente; no use herramientas para desconectarla. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la tira que vienen con la válvula. Si la tapa de seguridad no se usa tal como se indica, esto puede ocasionar lesiones o daños materiales graves.**

El gas propano (GLP)

Es atóxico, inodoro e incoloro en el momento en que se produce. **Por su propia seguridad,** al gas propano se le ha incorporado un olor (parecido al de la col podrida) de modo que se pueda oler.

El gas propano es sumamente inflamable y se puede encender en forma inesperada al mezclarse con el aire.

Los tanques de gas desconectados, guardados o en transporte, deben tener instalada la tapa de seguridad (como se ilustra). No guarde el tanque de gas en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados y otras edificaciones. Nunca deje un tanque de gas dentro de un vehículo, donde el sol lo pueda recalentar.

No guarde el tanque de gas en lugares donde jueguen los niños.

Tanque de gas

- **El tanque de gas que use con su freidora debe cumplir los siguientes requisitos:**
- Use únicamente tanques de gas que tengan las siguientes medidas obligatorias: 12" (30.5 cm) (diámetro) x 18" (45.7 cm) (altura), con una capacidad máxima de 20 lb. (9 kg).

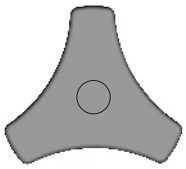
Los tanques de gas propano deben ser fabricados y codificados según las especificaciones del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT), para tanques de gas propano, o la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-339, para tanques, esferas y tubos para el transporte de mercaderías peligrosas; y la comisión, según corresponda. El código se encuentra en el collarín del tanque de gas.

- La válvula del tanque de gas debe tener:

Una salida de tipo 1, compatible con el regulador o el aparato.

Una válvula de paso de seguridad.

Un dispositivo de seguridad volumétrica (OPD por sus siglas en inglés) certificado por UL. Esta característica de seguridad OPD se identifica mediante una manilla de forma triangular. **Us únicamente tanques equipados con válvulas de este tipo.**



Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica

El tanque de gas debe tener un dispositivo de extracción del vapor y venir con un collarín para proteger su válvula. Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.

Carga de los tanques de gas propano

- Recurra solamente a vendedores autorizados y con experiencia.

El vendedor de gas **debe purgar el tanque nuevo** antes de cargarlo.

El vendedor no debe cargar **NUNCA** el tanque de gas a más del 80% de su volumen. El volumen de propano en el tanque puede variar con la temperatura.

- Si el regulador está empañado, eso indica que el tanque está sobrecargado. Cierre de inmediato la válvula del tanque y solicite ayuda del vendedor de gas propano.

No deje escapar gas propano líquido a la atmósfera. Ésta es una práctica peligrosa.

Solicite ayuda del vendedor de propano o de los bomberos, para vaciar el gas de su tanque. Identifique a los vendedores autorizados de propano de su región en la sección de "compañías de gas" de la guía telefónica.

Cambio del tanque de gas

Muchos comerciantes minoristas que venden este aparato, le ofrecen la opción de cambiar su tanque de gas vacío mediante un servicio de recambio. Emplee únicamente empresas de recambio de buena reputación, que inspeccionen, carguen con precisión, verifiquen y certifiquen sus tanques. **Cambie su tanque sólo por otros tanques equipados con el dispositivo de seguridad volumétrica que se describe en la sección de *Tanques de gas* de este manual.**

- Siempre mantenga los tanques de gas, nuevos y de repuesto, en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.

Verifique que el tanque de gas, nuevo o de recambio, no tenga fugas ANTES de conectarlo al aparato.

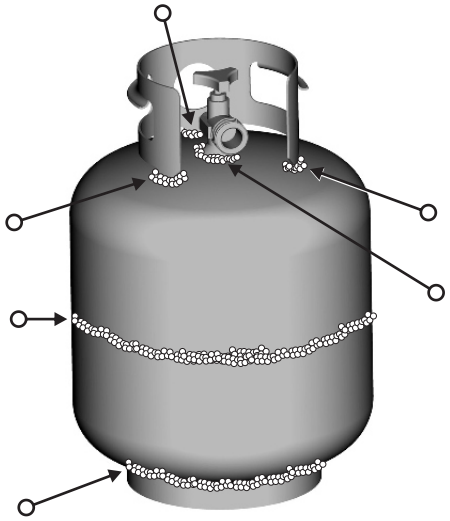
Prueba para detectar fugas del tanque de gas propano

Por su propia seguridad

- Se debe efectuar la prueba para detectar fugas cada vez que se cambie o se recargue el tanque.
- No fume durante la prueba para detectar fugas.
- No use una llama al descubierto para comprobar si el tanque tiene fugas.
- La prueba para detectar fugas de este aparato se debe efectuar al aire libre, en un área bien ventilada, alejada de toda fuente de ignición tal como los artefactos a gas o eléctricos. Durante la prueba para detectar fugas, mantenga el aparato alejado de las llamas al descubierto o de las chispas.

Use una brocha de pintura limpia y una solución de agua y jabón suave, a partes iguales. Pinte con la solución jabonosa las áreas indicadas por las flechas en la ilustración que sigue.

- **No use productos de limpieza del hogar.** Esto puede dañar los componentes del circuito de gas.

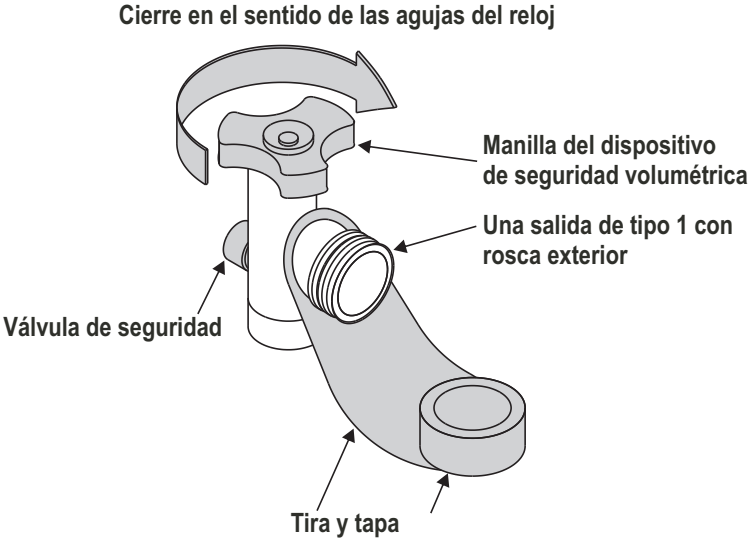


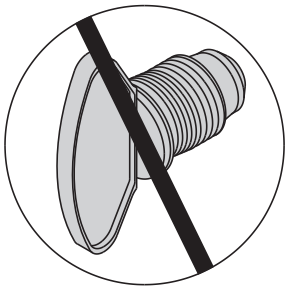
ADVERTENCIA

Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, no use ni mueva el tanque de gas. ¡Comuníquese con el proveedor de gas propano o con los bomberos!

Cómo conectar el regulador al tanque de gas propano

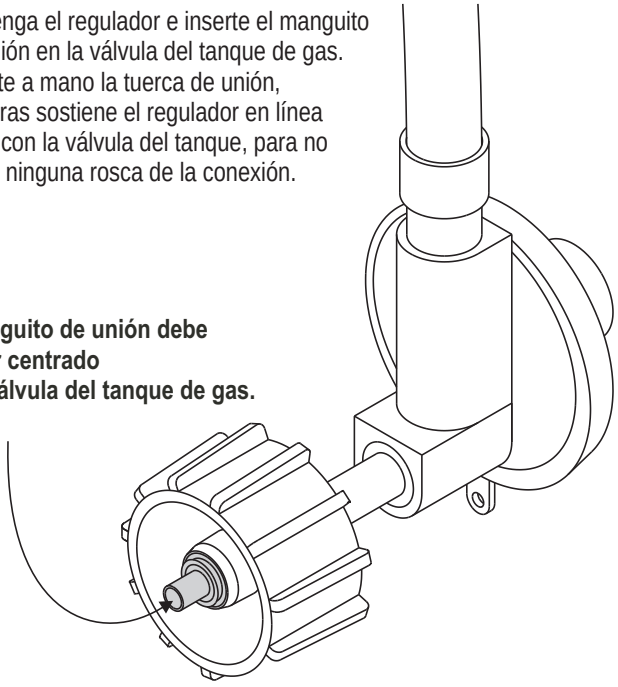
1. El tanque de gas debe quedar bien fijado en el aparato. (Lea la sección de armado.)
2. Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO.
3. Cierre el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que **se detenga por completo**.
4. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque de gas. Use siempre la tira y la tapa que viene con la válvula.

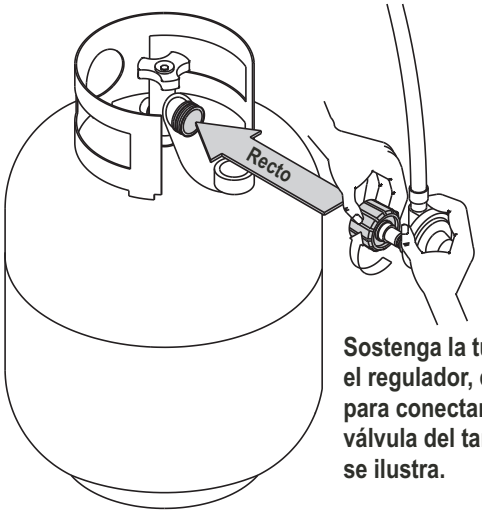

Cierre en el sentido de las agujas del reloj
Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica
Una salida de tipo 1 con rosca exterior
Válvula de seguridad
Tira y tapa



No use un tapón POL para transporte (la pieza de plástico con rosca en el exterior). Anulará la característica de seguridad de la válvula.

5. Sostenga el regulador e inserte el manguito de unión en la válvula del tanque de gas. Apriete a mano la tuerca de unión, mientras sostiene el regulador en línea recta con la válvula del tanque, para no saltar ninguna rosca de la conexión.





Sostenga la tuerca de unión y el regulador, como se ilustra, para conectarlos a la válvula del tanque, como se ilustra.

6. Gire la tuerca de unión en el sentido de las agujas del reloj, apretándola hasta que no se mueva más. El regulador formará un sello en el dispositivo de seguridad de la válvula del tanque, lo que creará cierta resistencia. **Se deberá hacer girar la tuerca entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, para completar la conexión. Apriétela únicamente a mano, no use herramientas.**

NOTA:

Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita los pasos 5 y 6. Si a pesar de haberlo hecho, todavía no puede completar la conexión, **¡no use este regulador!**

PELIGRO

No introduzca ninguna herramienta ni ningún objeto extraño en la salida de la válvula ni en la válvula de seguridad. Puede dañarla y causar una fuga. Las fugas de gas propano pueden causar explosiones, incendios, lesiones graves o la muerte.

ADVERTENCIA

Este aparato no ha sido diseñado para ser instalado en embarcaciones.

Este aparato no ha sido diseñado para ser instalado en vehículos de recreo.

No intente nunca instalar este aparato en el sistema autónomo de suministro de gas de una casa de remolque o de una casa rodante.

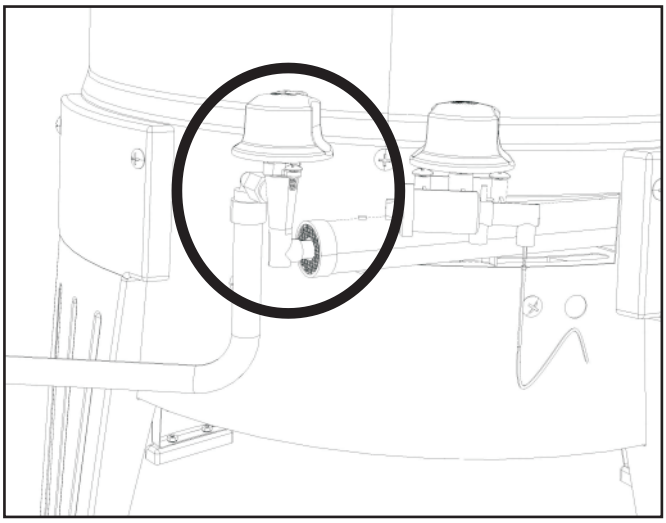
No use este aparato hasta que haya realizado la prueba para detectar fugas de gas.

En caso de detectar en cualquier momento una fuga, DETÉNGASE y llame a los bomberos.

Si no puede detener una fuga de gas, cierre *de inmediato* la válvula del tanque de gas y llame al distribuidor de gas o a los bomberos.

Prueba para detectar fugas en las válvulas, las mangueras y el regulador

1. **Gire la perilla de control a la posición de APAGADO (OFF).**
2. Cerciórese de que el regulador esté bien conectado al tanque de gas.
3. Abra por completo la válvula del tanque, girando la manilla en sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un *sonido de ráfaga*, cierre de inmediato el paso de gas. La conexión tiene una fuga considerable. **Corrija esta situación antes de continuar**.
4. Aplique solución jabonosa con la brocha, en las áreas marcadas con un círculo en la ilustración que sigue.



5. **Si aparecen** burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. Cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y vuelva a apretar las conexiones. **Si no puede eliminar las fugas, no intente repararlas.** Solicite una pieza de repuesto. Encargue las piezas nuevas indicando el número de serie y de modelo, y el nombre y número de las piezas que requiera (vea la lista de piezas), llamando al centro de servicio para parrillas al número indicado en la portada.
6. Después de hacer una prueba para detectar fugas, cierre siempre la válvula del tanque de gas, girando la manilla en el sentido de las agujas del reloj.

ADVERTENCIA

Para usar su aparato en forma segura y para evitar lesiones graves:

- El consumo de alcohol y de medicamentos, de venta con o sin receta, pueden afectar la capacidad del consumidor para armar y para usar correctamente este aparato.

  Para cocinar, el aparato debe estar colocado sobre una superficie de material incombustible, nivelada y estable, en un área donde no haya materiales combustibles. Una superficie de asfalto (revestimiento bituminoso) no sería aceptable para este efecto.
- No deje el aparato desatendido. Mantenga a los niños y a las mascotas alejados en todo momento del aparato.

  No coloque sobre el aparato recipientes para cocinar vacíos mientras éste esté funcionando. Tenga cuidado cuando coloque cualquier cosa dentro de los recipientes para cocinar mientras el aparato esté funcionando.

  No mueva el aparato cuando esté en uso. Deje que el recipiente para cocinar se enfríe hasta alcanzar una temperatura de 115° F (45° C) antes de moverlo o guardarlo.

  Este aparato no ha sido diseñado ni debe ser usado como un calefactor.

  Este aparato está caliente durante y después usarlo. Use guantes de cocina mientras cocine, o guantes y utensilios de mango largo para parrilla, para protegerse de las superficies calientes y contra las salpicaduras de los líquidos de cocinar.

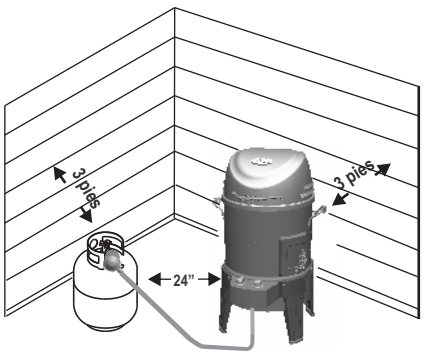
  Mantenga el área donde se encuentra el aparato limpia y sin materiales combustibles.

  Mantenga el área donde se encuentra el aparato limpia y sin materiales combustibles, gasolina y otros gases y líquidos inflamables.

  Mantenga la manguera de suministro de gas alejada de las superficies calientes.

  Use el aparato únicamente en espacios bien ventilados. NUNCA la use en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados o debajo de superficies de ningún tipo.

  Use el aparato al menos a 3 pies de distancia de cualquier pared o superficie. Deje un espacio libre de 10 pies entre el aparato y cualquier objeto que pueda incendiarse o fuentes de ignición, como llamas piloto o calentadores de agua, aparatos eléctricos conectados, etc.



- **Para personas que viven en apartamentos:**

  Pídale al administrador que le indique los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de aparatos a gas propano en su edificio de apartamentos. Si se le permite usarla, hágalo al aire libre, en la planta baja, dejando un espacio libre de tres (3) pies entre la parrilla y las paredes o las barandillas. No la use en balcones o debajo de los mismos.
- **NUNCA intente encender un quemador *encerrado por cualquier tipo recinto protector*. Las acumulaciones de gas no encendido en los aparatos encerrados son peligrosas.**
- **Nunca haga funcionar el aparato si el tanque de gas no se encuentra en la posición correcta señalada en las instrucciones de armado.**
- **Siempre cierre la válvula del tanque de gas y retire la tuerca de unión antes de mover el tanque del sitio específico de uso.**

Consejos de seguridad

- Verifique que la tuerca de unión esté bien apretada antes de abrir la válvula del tanque de gas.
- Cuando no use el aparato, cierre la perilla de control y la válvula del tanque de gas.
- La bandeja para la grasa debe **estar** colocada en el aparato, y se debe vaciar cada vez después de usar el aparato.
- Si observa que del aparato caen gotas de grasa u otras sustancias calientes sobre la válvula, la manguera o el regulador, cierre inmediatamente el paso de gas. Establezca la causa, corrija el problema, limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador, antes de proseguir. Haga una prueba para detectar fugas.
- No guarde objetos ni materiales debajo del aparato que puedan bloquear la circulación del aire de la combustión a la parte inferior del tablero de control o de la caja de la cámara de combustión.
- El regulador puede emitir un sonido zumbante o sibilante durante su uso. Esto no afectará la seguridad ni el uso del aparato.
- Si tiene algún problema con el aparato, lea la sección titulada *Resolución de problemas*.
- Si el regulador se empaña, apague inmediatamente el aparato y cierre la válvula del tanque de gas. Esto indica que existe un problema con el tanque y no debe ser usado en ningún otro producto. ¡Devuélvalo al proveedor!

Limpie la parrilla con frecuencia; de preferencia cada vez después de usarla. Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando.

ADVERTENCIA

- **No es posible apagar los fuegos provocados por la grasa cerrando la tapa. Ésta es una freidora bien ventilada por motivos de seguridad.**
- **No use agua para apagar los fuegos provocados por la grasa. Esto puede ocasionar lesiones. Si surge un fuego provocado por la grasa, cierre las perillas y el tanque de gas.**
- **No deje el aparato sin atender mientras esté quemando residuos de comida. Si no ha limpiado regularmente el aparato, la grasa puede incendiarse y ocasionar daños al producto.**

Cómo usar el encendedor

No se incline sobre el aparato cuando lo esté encendiendo.

1. Abra el gas desde el tanque.
2. Oprima y gire la perilla de control hasta la posición de llama **ALTA**.
3. Gire rápidamente la perilla GIRATORIA DEL ENCENDEDOR.
4. Si no se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador a la posición de APAGADO, espere 5 minutos, y repita el procedimiento de encendido.

Si el encendedor aún no funciona, siga las instrucciones del encendido con fósforos.

ADVERTENCIA

Cuando no la use, gire la perilla de control a la posición de apagado (OFF) y desconecte el tanque.

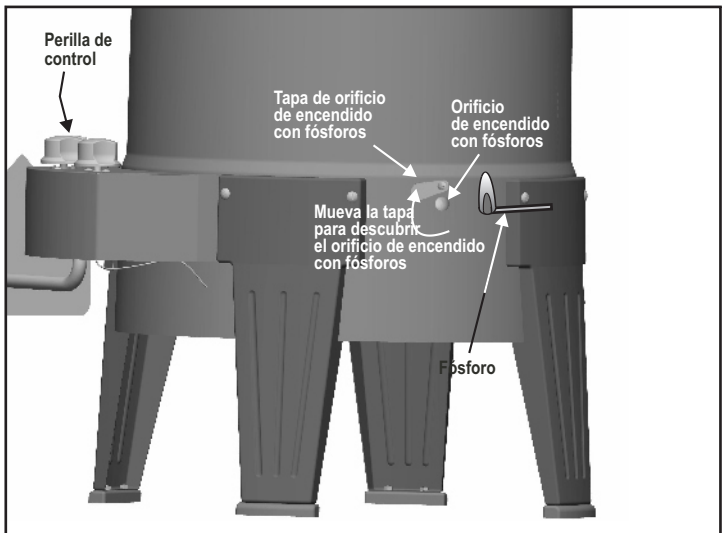
ADVERTENCIA

Si NO se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control a la posición de apagado (OFF), espere 5 minutos y repita el proceso de encendido. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo por el mismo y puede encenderse accidentalmente, con el riesgo de ocasionar lesiones.

Encendido con fósforos

No se incline sobre el aparato cuando lo esté encendiendo.

1. **Abra el gas desde el tanque.**
2. Mueva la tapa para descubrir el orificio para encendido con fósforos. Coloque en el orificio el fósforo encendido, como se ilustra. Recuerde que debe colocar el fósforo encendido dentro del orificio y cerca del quemador.
3. Oprima y gire la perilla de control hasta la posición de llama **ALTA**. Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
4. Una vez encendido, mueva la tapa para volver a cubrir el orificio para el encendido con fósforos. Advertencia: La tapa puede estar caliente.


Perilla de control
Tapa de orificio de encendido con fósforos
Orificio de encendido con fósforos
Mueva la tapa para descubrir el orificio de encendido con fósforos
Fósforo

Vista lateral del aparato

Control de la llama del quemador

Encienda el quemador. Puede ver el tamaño de la llama a través del orificio ubicado en la parte superior del aparato; el tamaño de la llama debe ser como el de la siguiente ilustración. Gire la perilla de control de la posición **ALTA** a **BAJA**. La llama debe disminuir de tamaño y luego apagarse. Controle siempre las llamas antes de cada uso. Si sólo se observan llamas bajas, lea lo referente a la Caída repentina de las llamas o llamas bajas en la sección de *Resolución de problemas*.

Cómo apagar el aparato

Gire la perilla de control a la posición de **APAGADO (OFF)**. Cierre el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga.

Control del encendedor

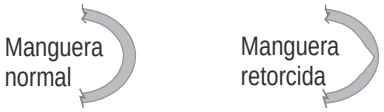
- **Cierre el paso de gas desde el tanque.** Gire la perilla del encendedor. Deberá oír un chasquido cada vez en el electrodo. En caso de no oír chasquidos ni ver chispas, lea la sección de *Resolución de problemas*.

Control de la válvula

- **Importante: Cerciórese de haber cerrado el paso de gas desde el tanque antes de revisar la válvula**. La perilla se traba en la posición de **APAGADO**. Para revisar la válvula, primero presione la perilla y luego suéltela; ésta debe regresar a su posición original. De lo contrario, cambie la unidad de la válvula antes de usar el aparato. Gire la perilla a la graduación **BAJA** y luego regrésela a la posición de **APAGADO**. La válvula debe girar sin dificultad.

Control de la manguera

- Cada vez, antes de usar el aparato, verifique que la manguera no tenga cortes, no esté desgastada, ni esté retorcida. Cambie la manguera dañada antes de usar el aparato. **Use sólo la válvula / la manguera / el regulador especificado por el fabricante.**



Limpieza general del aparato

- **Termómetro para carne:** No lo sumerja ni empape en agua. Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño.

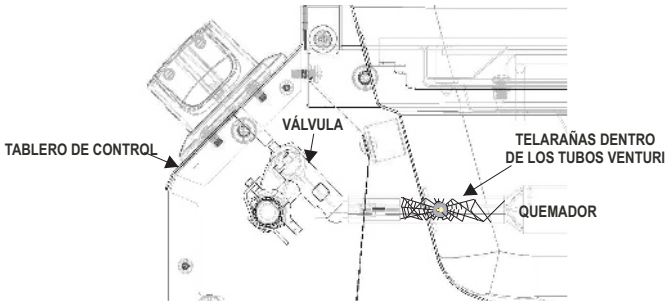
  No confunda la acumulación de grasa y de humo, de color marrón o negro, con la pintura. La parte interior del aparato no viene pintada de fábrica **(y nunca se debe pintar)**. Con un cepillo para restregar, aplique una solución fuerte de detergente y agua o un producto de limpieza para parrillas en las partes interiores de la tapa y de la pieza inferior del aparato. Enjuáguelas y deje que se sequen completamente al aire. **No aplique productos de limpieza cáusticos para parrillas / productos de limpieza de hornos a las superficies pintadas.** Una superficie de color negro mejora el desempeño de los aparatos.
- **Piezas de plástico:** Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño.

  No use citrisol, limpiadores abrasivos, desgrasadores ni productos de limpieza para parrillas concentrados para limpiar las piezas de plástico, porque se pueden dañar y producir fallas.
- **Superficies pintadas:** Lávelas con un detergente suave o con un producto de limpieza no abrasivo, y agua jabonosa tibia. Séquelas con un paño suave, no abrasivo.
- **Superficies de cocción:** Si usa un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

ADVERTENCIA

¡ALERTA CONTRA LAS ARAÑAS!

Si usted nota que le es más difícil encender el aparato o que la llama es más débil de lo normal, examine y limpie los tubos Venturi.



En algunas zonas del país, las arañas y los insectos pequeños han producido “fogonazos”. Las arañas tejen sus telas, hacen sus nidos y ponen sus huevos en los tubos Venturi de las freidoras, que obstruyen el paso del gas al quemador. El gas que se acumula dentro de los tubos Venturi, ubicados en la parte posterior del tablero de control, se puede encender. A esto se le llama "fogonazo", y puede dañar su freidora e, incluso, puede producir lesiones.

Para evitar los fogonazos y garantizar el buen funcionamiento, retire la unidad del quemador y del tubo Venturi y límpielos antes de usar el aparato, si no la ha usado durante un tiempo prolongado.

Cómo limpiar la unidad del quemador

Siga estas instrucciones para limpiar o para cambiar piezas de la unidad del quemador,o si tiene problemas para encender el aparato.

1. **Cierre el paso de gas con la perilla de control y con la válvula del tanque, desconecte el regulador del tanque.**
2. Abra la tapa superior, retire la cesta y la olla de cocción, como se ilustra en **A**. Con esto dejará descubierto el tubo del quemador en la parte interior; vea la ilustración **B**.
3. Cepille con un cepillo de alambre toda la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de comida y la suciedad.
4. Limpie todo puerto que esté atascado con un alambre rígido, tal como un sujetapapeles.
5. Coloque cuidadosamente el aparato sobre su parte posterior, con el tablero de control orientado hacia arriba; vea la ilustración **C**.
6. Desconecte el cable del electrodo ubicado por debajo del aparato; vea la ilustración **C**.
7. Retire los tornillos y saque las patas delanteras del aparato.
8. Retire los tornillos y saque el tablero de control y saque de la unidad el tablero de control y el protector contra el calor; vea la ilustración **D**

Cómo limpiar la unidad del quemador (continuación)

9. Limpie la parte interior del quemador como se indica abajo; vea la ilustración **E**.

Sugerimos tres maneras de limpiar el tubo del quemador. Use la que le resulte más fácil.

(A) Doble un alambre rígido (un gancho de alambre para ropa sirve bien) para formar un gancho pequeño. Pase varias veces el gancho a través del tubo del quemador.

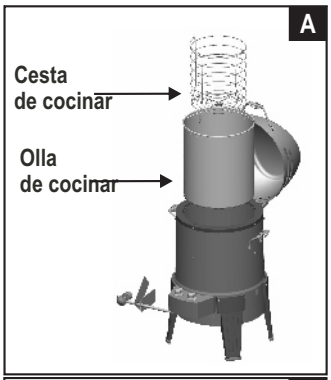
(B) Use un cepillo delgado de mango flexible para botellas (no use cepillos de alambre de latón); páselo varias veces por el tubo del quemador.

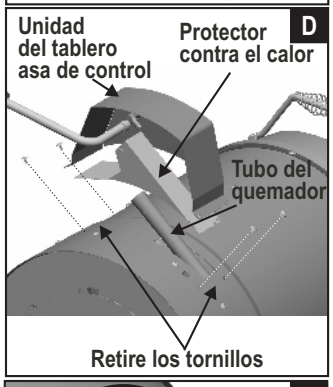
(C) **Use protectores para la vista:** Con una manguera neumática, fuerce el paso del aire a través del tubo y de los puertos del quemador. Examine cada puerto para verificar que el aire salga a través de cada orificio.

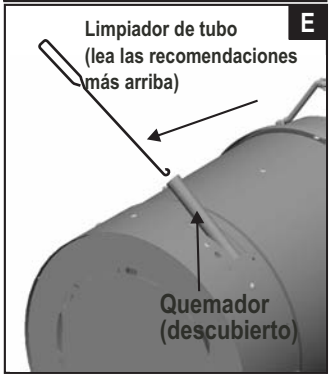
10. Examine el quemador para detectar daños; algunos orificios pueden alargarse debido al desgaste normal y a la corrosión. Si observa grietas u orificios grandes, cambie el quemador.
11. Vuelva a colocar con cuidado el protector contra el calor y la unidad del tablero de control.
12. Conecte el cable del electrodo en el encendedor.

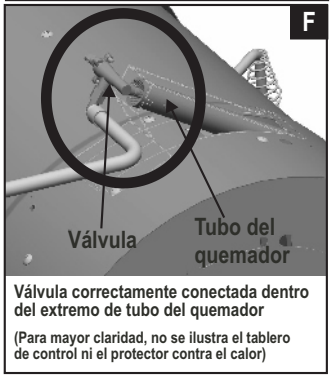
MUY IMPORTANTE: El tubo del quemador se debe volver a conectar en la abertura de la válvula. Vea la ilustración F.

13. Vuelva a instalar las patas delanteras. Con cuidado, ponga la unidad boca arriba.
14. Vuelva a colocar la parte interior del cuerpo del asador y la cesta de cocción.









Válvula correctamente conectada dentro del extremo de tubo del quemador

(Para mayor claridad, no se ilustra el tablero de control ni el protector contra el calor)

GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía es válida únicamente para las unidades adquiridas de los distribuidores autorizados. El fabricante le garantiza únicamente al **consumidor-comprador original,** que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables*. El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

ALCANCE DE LA COBERTURA	PLAZO DE COBERTURA	TIPO DE FALLAS AMPARADAS
Todas las piezas	90 días desde la fecha de compra*	SÓLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES

*Nota: DEBE presentar un comprobante de compra fechado para solicitar servicios de reparaciones de garantía.

Son de responsabilidad del consumidor-comprador original todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.

Esta garantía limitada es válida únicamente en Estados Unidos y en Canadá, se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intransferible. El fabricante exige la presentación de evidencia de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra. La inscripción del producto no reemplaza al comprobante de compra, y el fabricante no se hace responsable ni está obligado a llevar un registro de dichos comprobantes.

Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la decolorar las superficies de acero inoxidable. **La OXIDACIÓN no se considera un defecto de fabricación ni de materiales.**

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

1. El costo de envío normal o acelerado de piezas y repuestos amparados por la garantía
2. Las visitas de servicio técnico a su domicilio.
3. Reparaciones de productos que hayan sido usados para fines distintos a los normales, en casas de más de una familia o para fines no domésticos.
4. Daños, fallas o mal funcionamiento ocasionados/dificultades para hacerlo funcionar ocasionados por accidentes, modificaciones, manipulación descuidada, uso indebido, maltrato, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación o mantenimiento inadecuados o que no se realicen de conformidad con las disposiciones de los códigos de instalaciones eléctricas o sanitarias, o uso de productos no autorizados por el fabricante.
5. Pérdida de alimentos debida a fallas del producto o a la dificultad para hacerlo funcionar.
6. El costo de las piezas de repuesto ni de la mano de obra para la reparación de unidades instaladas fuera de Estados Unidos o de Canadá.
7. La recogida y el envío de su producto.
8. Las reparaciones de piezas o de sistemas que hayan sufrido daños por alteraciones no autorizadas hechas en el producto.
9. La remoción y/o la reinstalación de su producto.

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

El único recurso del que usted dispone en virtud de esta garantía limitada es la reparación o el cambio de las piezas defectuosas. El fabricante no será responsable por por ningún tipo de daño accesorio o indirecto ocasionado por el incumplimiento de lo estipulado ya sea en esta garantía limitada o en alguna garantía implícita pertinente, ni por las fallas o los daños ocasionados por actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, fuego provocado por la grasa, accidentes, modificaciones, cambio de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso con fines comerciales, maltrato, ambientes hostiles (condiciones inclementes del tiempo, fenómenos naturales, acción de los animales), instalación inadecuada instalación que no se realice de conformidad con las disposiciones de los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPLÍCITA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DEL LUGAR DONDE APAREZCAN, SALVO EN LA MEDIDA SEÑALADA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. POR EL PRESENTE, EL PLAZO DE VIGENCIA DE LA PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, EN VIRTUD DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA ALGÚN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDA LIMITADO AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

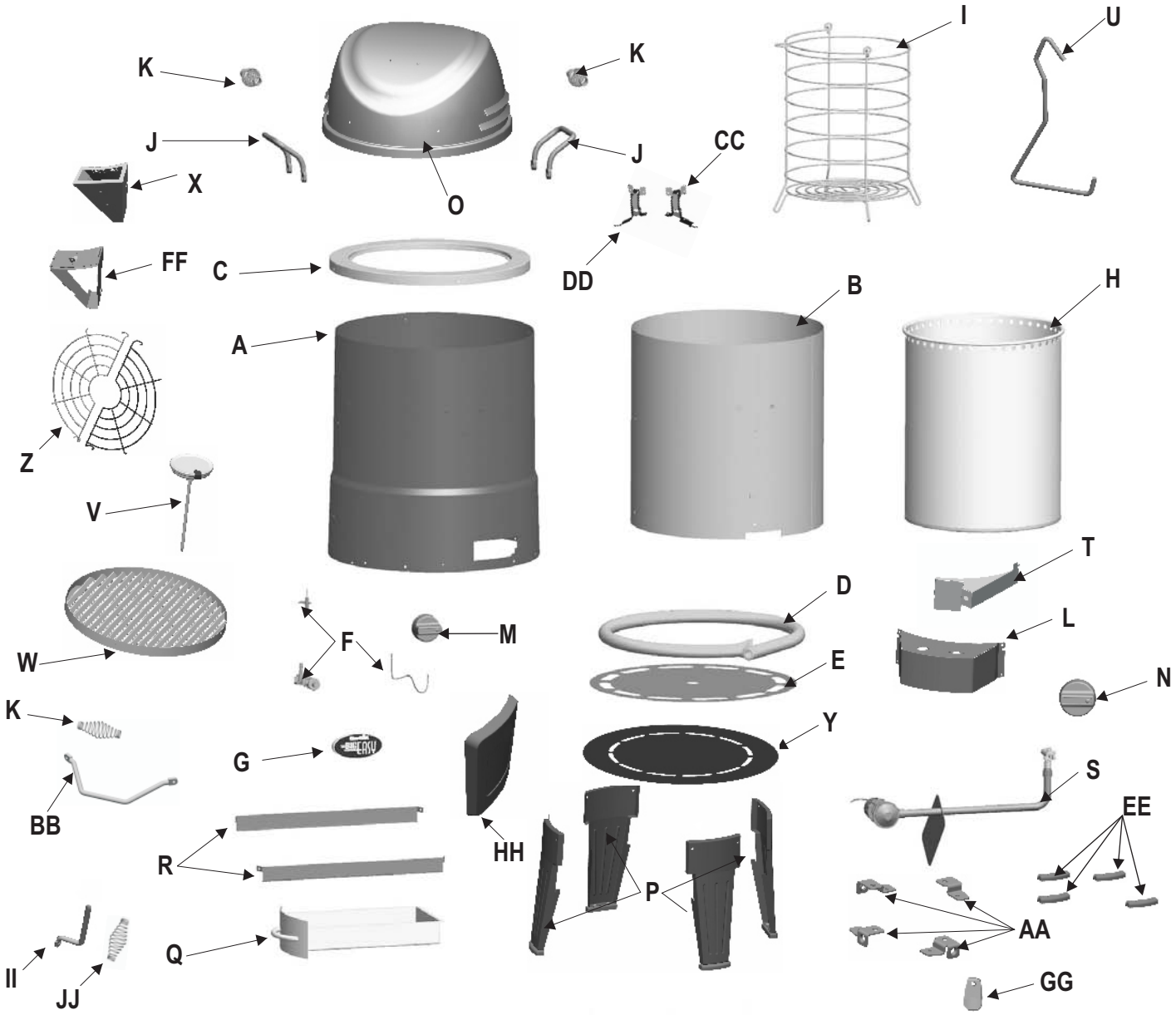
Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados. En todo caso, el límite máximo de responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra pagado por el consumidor original.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones que preceden no correspondan en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Sólo en el estado de California, en el caso en que no sea viable ofrecer el retocado o el producto de repuesto, el minorista que vende este producto o el fabricante podrán reintegrar el precio de compra pagado por el producto, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor-comprador original, antes de haber descubierto la falla. Además, y únicamente en el estado de California, usted podrá llevar el producto al negocio minorista que venda este producto para solicitar servicios en virtud de esta garantía limitada.

Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, debe dirigir su correspondencia a:
Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución. Debe rotular de manera legible la parte exterior del paquete de devolución autorizada con su número de autorización de devolución y remitir dicho paquete con el flete o el porte pagado. Se rechazará toda devolución del consumidor que no cumpla con las reglas anteriores. reglas anteriores.

VISTA ESQUEMÁTICA DE LAS PIEZAS



Clave	Cant.	Descripción
A	1	Parte exterior del cuerpo
B	1	Parte interior del cuerpo
C	1	Aro para la parte superior del cuerpo
D	1	Quemador
E	1	Protector contra el calor
F	1	Juego de piezas de encendido
G	1	Placa del logotipo
H	1	Olla de cocción
I	1	Cesta del asador
J	2	Asas laterales
K	3	Resortes de las asas
L	1	Tablero de control
M	1	Perilla del encendedor
N	1	Perilla de control

Clave	Cant.	Descripción
O	1	Tapa de la parte superior
P	4	Unidad de patas
Q	1	Bandeja para la grasa
R	2	Carriles para la bandeja para la grasa
S	1	Unidad de manguera, válvula, regulador
T	1	Protector contra el calor
U	1	Gancho de izar
V	1	Termómetro para la carne
W	1	Parrilla de cocción
X	1	Caja De Vivienda Smoker
Y	1	Protector contra el viento
Z	1	Rejilla de alambre, semibastidor, Un conjunto de dos
AA	4	Soporte para el quemador
BB	1	Asa de la parte superior

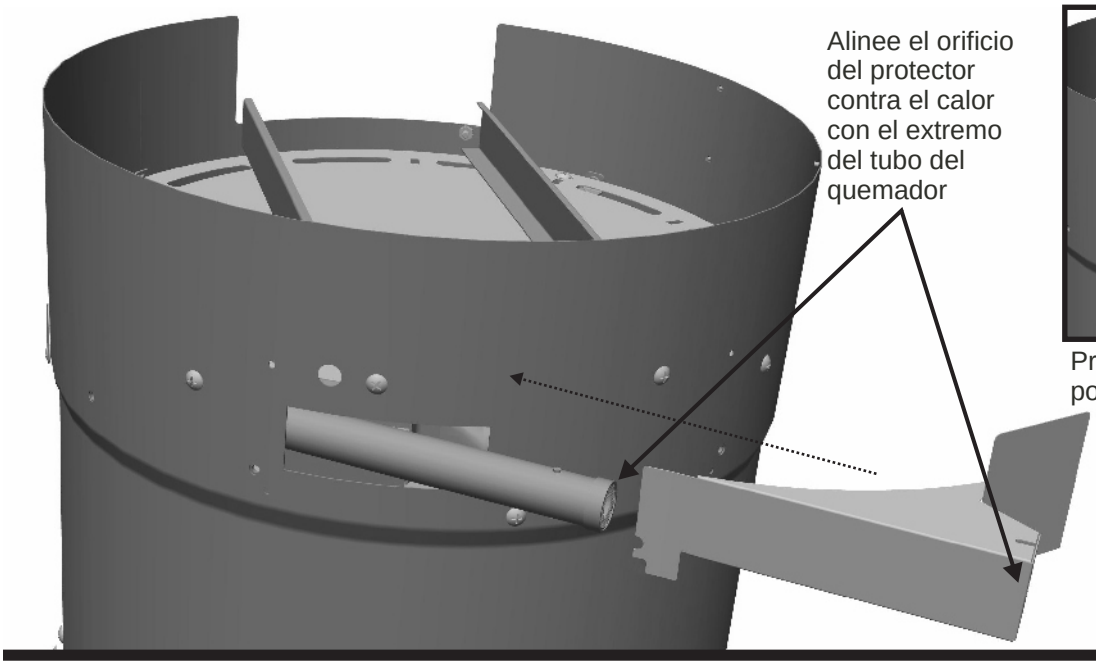
Clave	Cant.	Descripción
CC	1	Bisagra, lado derecho
DD	1	Bisagra, lado izquierdo
EE	4	Kit de pie
FF	1	Marco De Humo Box
GG	1	Cubierta de la Luz
HH	1	Caja del ahumador Cubierta
II	1	Caja Del Ahumador Mango
JJ	1	Caja Del Ahumador Mango Primavera
...	1	Bolsa de herrajes
...	1	Manual de armado, Inglés
...	1	Manual de armado, Español
...	1	Receta Big Easy / Guía de uso / Inglés

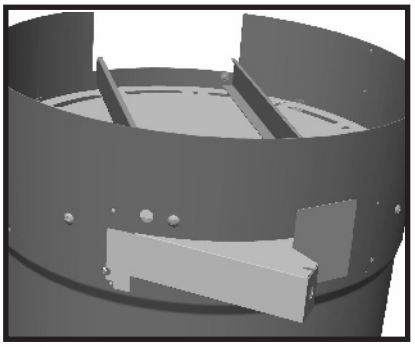
NOTA: Algunas de las piezas de la parrilla, ilustradas en los pasos de armado, pueden ser ligeramente diferentes a las de su modelo. Sin embargo, el método de armado es el mismo.

ARMADO

Herramientas necesarias para el armado:
Destornillador Phillips (que no viene incluido) Llave ajustable pequeña (que no viene incluida)

1 Con cuidado, voltee la unidad boca abajo.
Corra el protector contra el calor hasta su sitio, sobre la parte saliente del tubo del quemador.

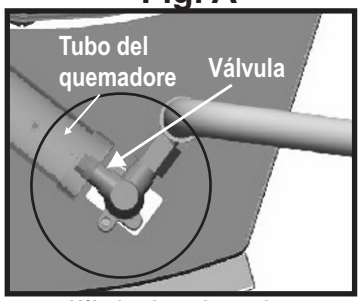



Protector contra el calor en su posición correcta

2

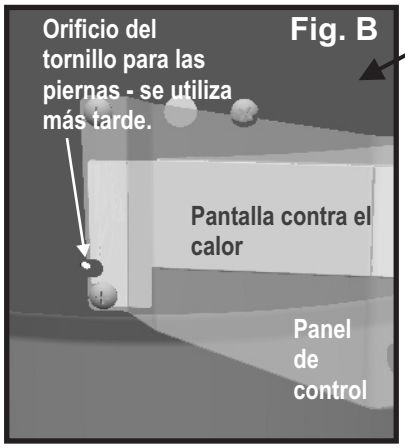
- Mientras se mantiene el escudo de calor en el lugar, la caída en Panel de control de la Asamblea en su lugar, teniendo cuidado de asegurar que la válvula se compromete el tubo quemador. La **FIG. A**
- Instale dos # 10x3 / 8 "auto-toque tornillos a través de la parte derecha del panel de control. Deja tornillos sueltos.
- Asegúrese de que la válvula se encuentra dentro del tubo quemador. Alinear el escudo térmico como muestra la Figura B. Panel de control de Seguros que utilizan los dos restantes # 10x3 / 8 "auto-toque tornillos. Apriete los cuatro tornillos.

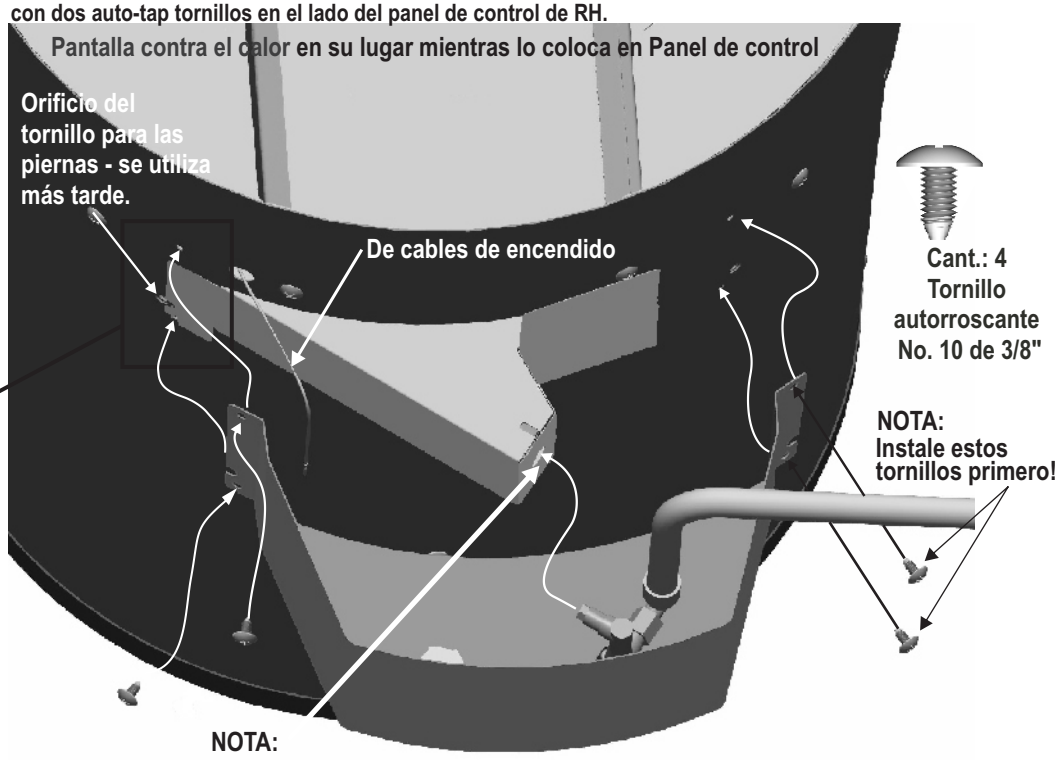
Fig. A



Válvula adecuada para la instalación del tubo quemador (veiw de debajo de panel de control)

Introduzca con cuidado extremo de la válvula en el tubo quemador de la toma de la válvula esté centrado con el tubo quemador, después de alineado correctamente, vagamente seguro con dos auto-tap tornillos en el lado del panel de control de RH.




Pantalla contra el calor en su lugar mientras lo coloca en Panel de control
Orificio del tornillo para las piernas - se utiliza más tarde.
De cables de encendido
Cant.: 4 Tornillo autorroscante No. 10 de 3/8"
NOTA: Instale estos tornillos primero!
NOTA: Asegúrese de que la válvula se compromete el tubo del quemador

3

- Pase el extremo suelto del cable por el agujero en el cuerpo, **que se muestra la figura A.**
- Conecte el cable del encendedor al encendedor.
- Lugar del viento en el interior del protector inferior del cuerpo, **que se muestra la figura B.**

NOTA: Los sujetadores no son necesarios para la protección contra el viento. El escudo contra el viento se mantiene en su lugar una vez que las piernas se unen.

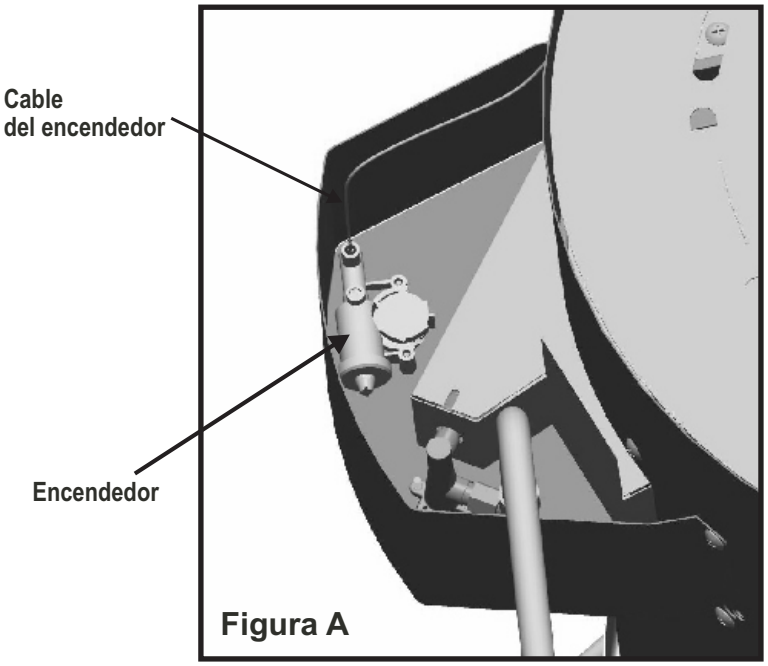
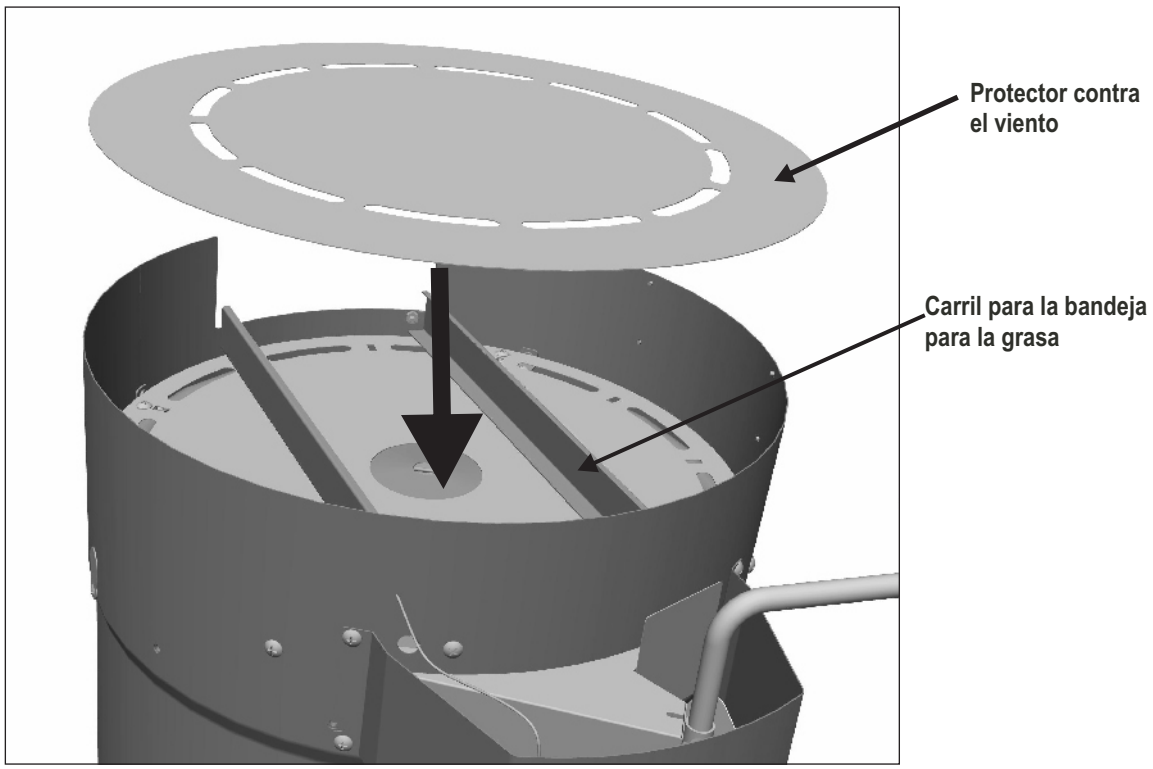


Figura A

Figura B



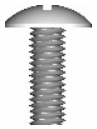
4

Para instalar las patas, coloque las lengüetas por sobre el borde de la parte inferior del cuerpo de aparato.

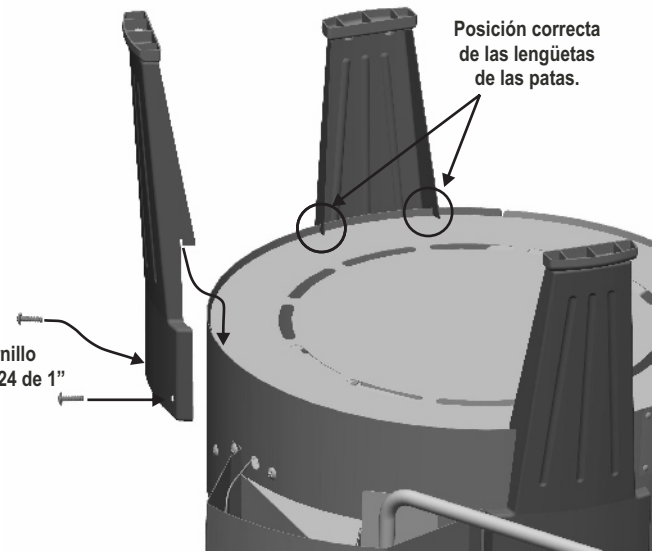
Una vez en su sitio, fije cada pata colocando dos tornillos No. 10-24 de 1” a través de los orificios de la pata y del cuerpo del aparato.

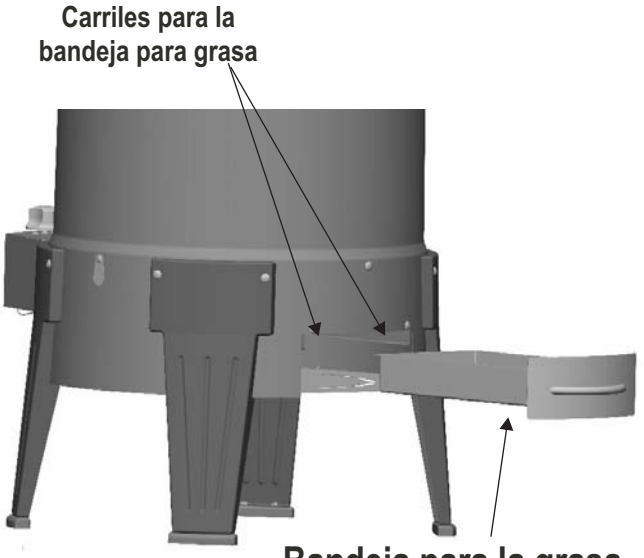
Repita el proceso para las otras patas.

- Una vez que las patas queden instaladas, voltee con cuidado la unidad boca arriba.
- **Coloque la bandeja para la grasa en la parte posterior de la unidad.**



Cant.: 8
Tornillo No.10-24 de 1”



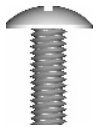


5

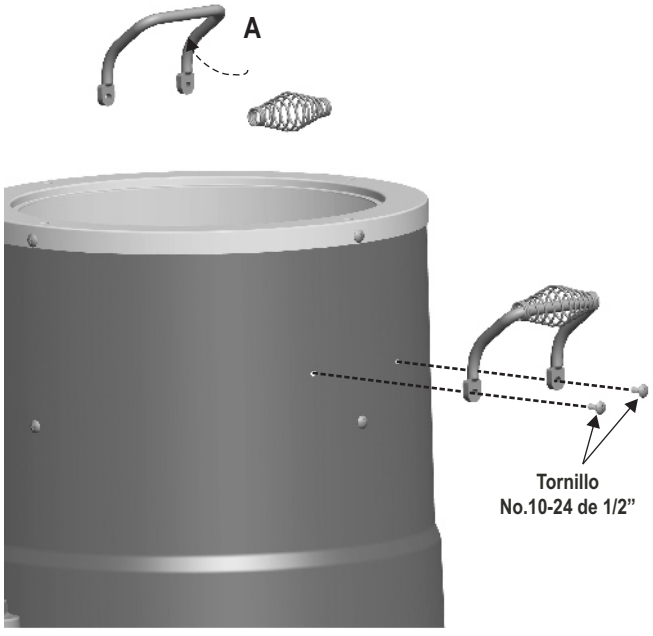
Es posible que las asas vengan separadas de los resortes. En ese caso, instale los resortes en las asas; vea la figura **A**

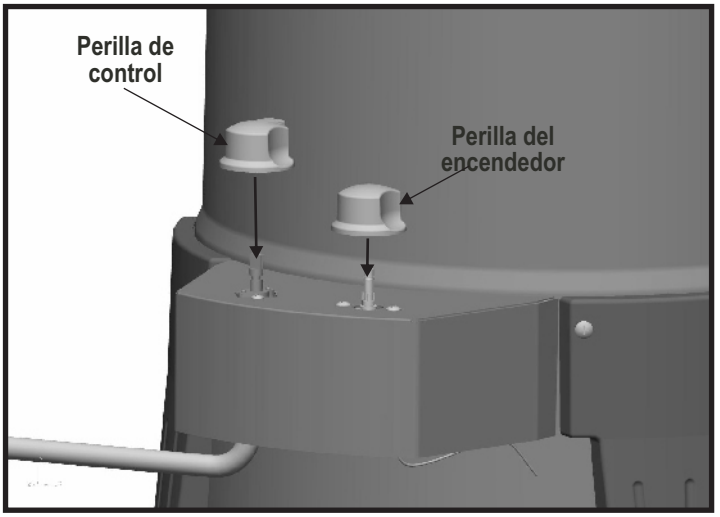
Instale cada asa con dos tornillos No. 10-24 de 1/2”.

Instale las perillas de control en el vástago de la válvula y en el del encendedor.



Cant.: 4
Tornillo No. 10-24 de 1/2”





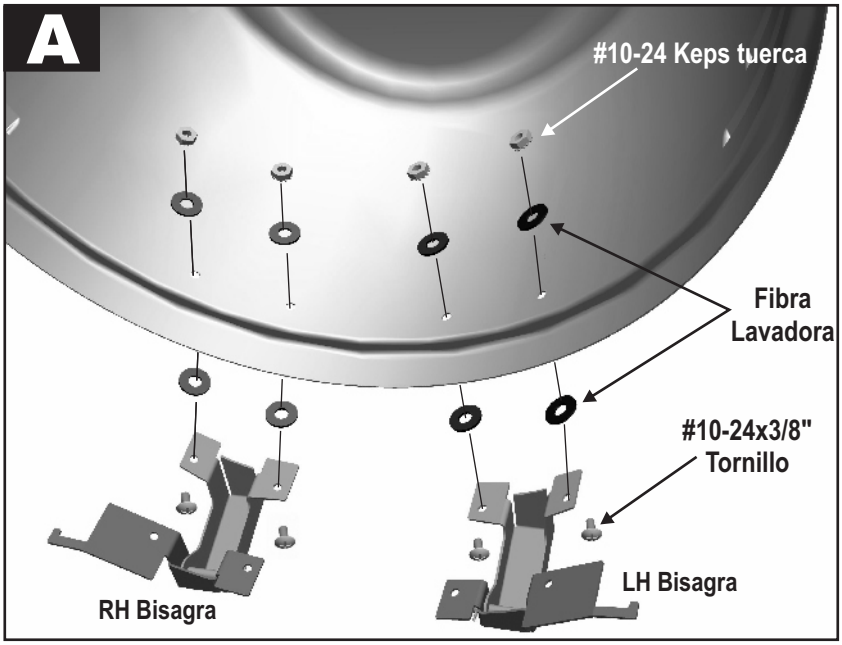
6

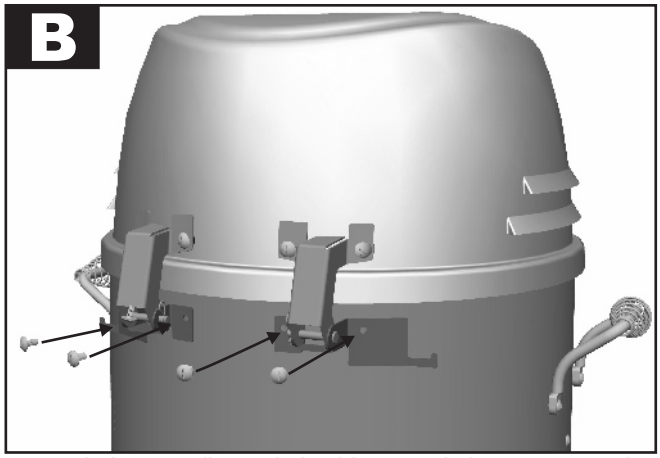
- Fije las bisagras a la tapa insertando un # 10-24x3 / 8 "tornillo en la bisagra, instale una arandela de la fibra en el tornillo, alinee la tapa en el tornillo, instale la arandela de fibra desde el interior de la tapa, y finalmente con una tuerca de seguridad # 10-24 KEPS . Repita el procedimiento opuesto bisagra. Se muestra A.

Cant.: 8
Arandela
de fibra

Cant.: 4
Tuerca Keps No. 10-24

Cant.: 8
Tornillo No. 10-24
de 3/8”





- Instale la tapa alineando las bisagras de la LH y RH en la parte trasera de la unidad y asegurar con 4 # 10-24x3 / 8 "tornillos como se muestra B.

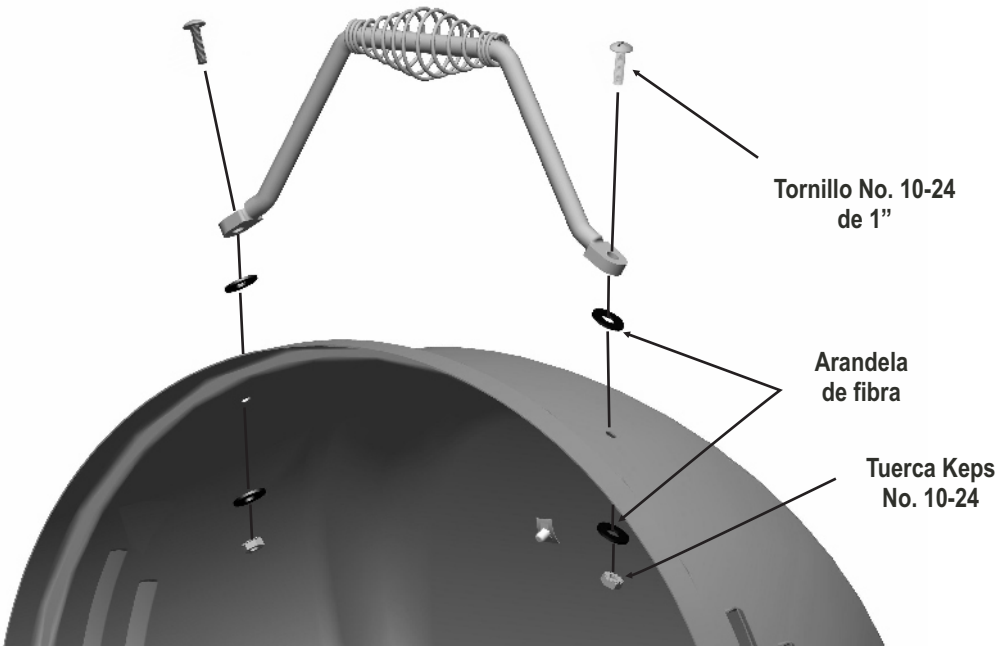
7

Coloque los resortes en las asas, si vienen por separado. Para instalar el asa de la tapa, coloque un tornillo No. 10-24 de 1” en el asa y una arandela de fibra en el tornillo, alinee el asa con el orificio de la tapa, coloque una arandela de fibra desde el lado interior de la tapa, y fíjela con una tuerca Keps No. 10-24. Repita este paso en el lado opuesto.

Cant.: 4
Arandela de fibra

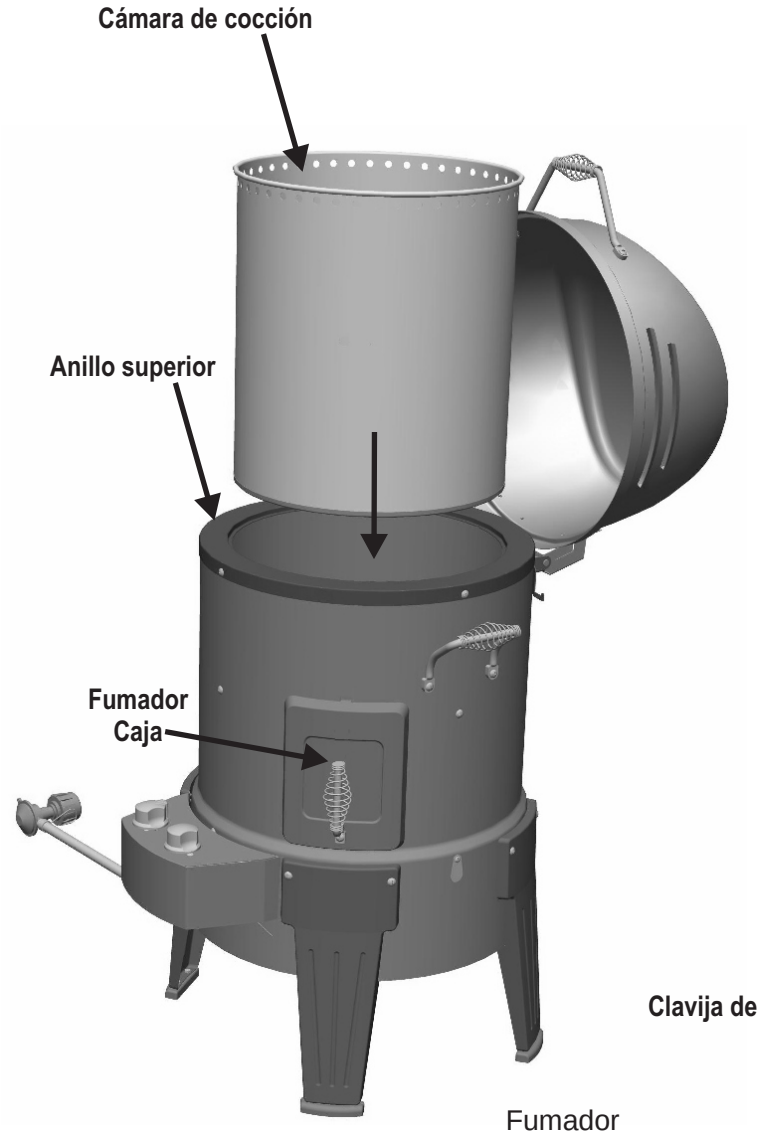
Cant.: 2
Tuerca Keps No. 10-24

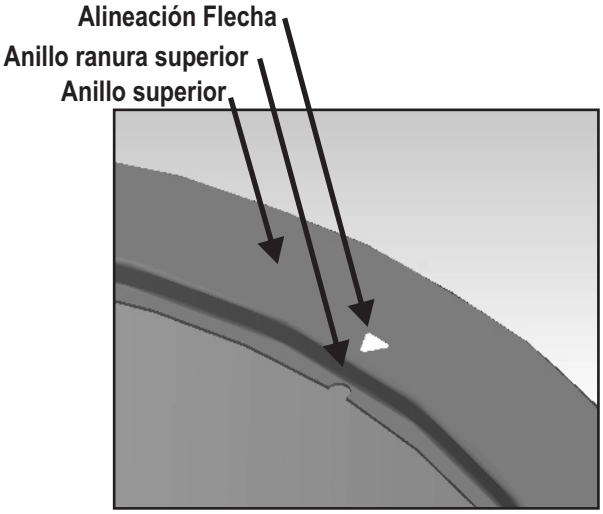
Cant.: 2
Tornillo No. 10-24
de 1”

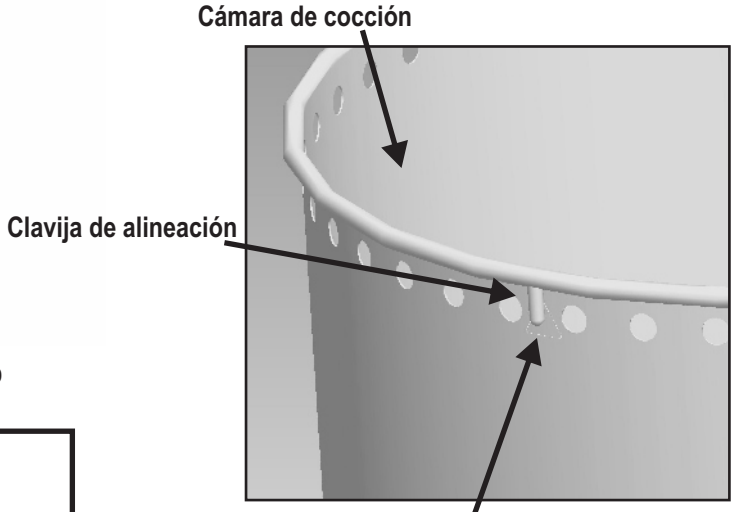


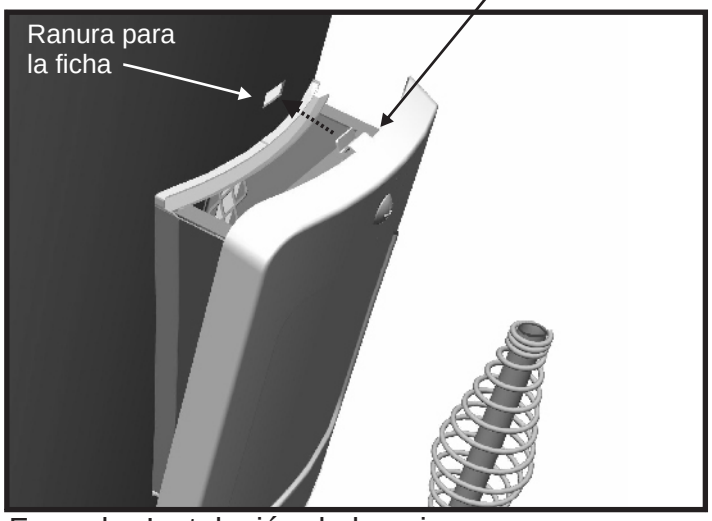
8

- Colocar la cámara de cocción en el aparato. Tenga en cuenta que una clavija de alineación se encuentra en la olla. Este pin se asegura de que la cámara de cocción está instalado correctamente. El pasador se coloca en una ranura en el anillo superior por encima de la caja del ahumador. Hay flechas ubicadas en el anillo superior y la cámara de cocción para facilitar la alineación.









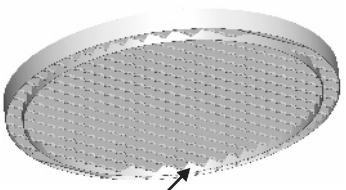
Fumador Instalación de la caja

Accesorio para uso y almacenamiento

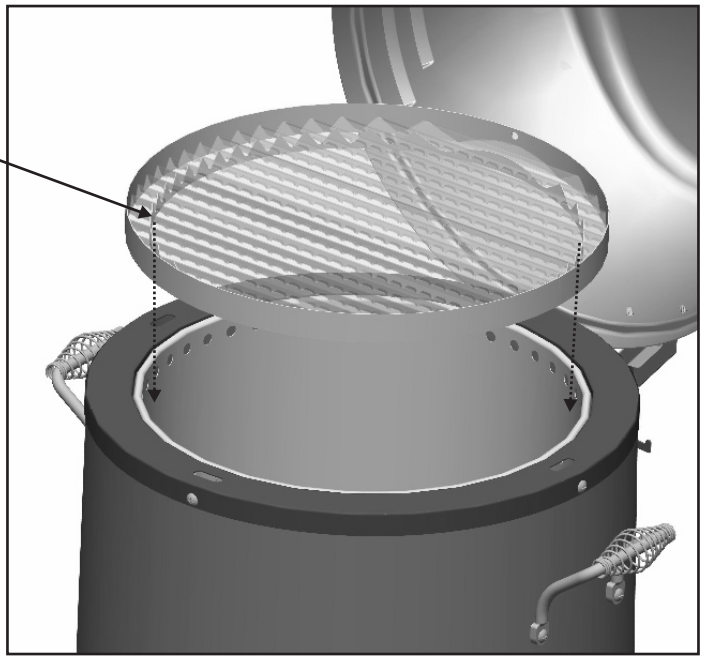
NOTA: Antes de cocinar en su dispositivo por primera vez, se refieren a la sazón suplemento sobre la forma de preparar el aparato para cocinar. Se recomienda que la temporada de su aparato antes de la cocción.

• Una vez que se complete condimentos, el dispositivo está listo para su uso. La cámara de cocción seguirá oscurecen con el uso. Esto inhibe la oxidación junto con la mejora del desempeño del sistema de cocción por infrarrojos.

• La parte inferior de la rejilla de cocina tiene un anillo de localizar. Asegúrese de que la localización del anillo hacia abajo y se centra en la olla cuando se utiliza la rejilla de cocina. En caso contrario, la cocina Rallar podría quitarse la parte superior del aparato.
No utilice nunca la cocina Rallar al revés!

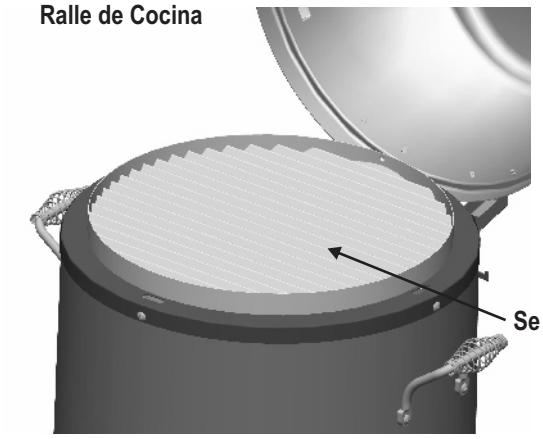


Localizar Anillo en la parte inferior Ralle de Cocina



Nota:
Ralle de Cocina muestra transparente en aras de la claridad

Nunca use el Ralle de Cocina al revés!

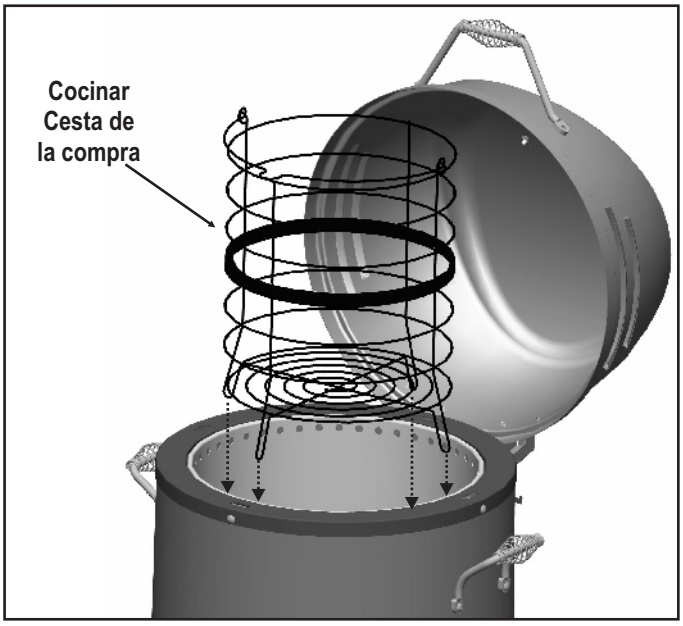


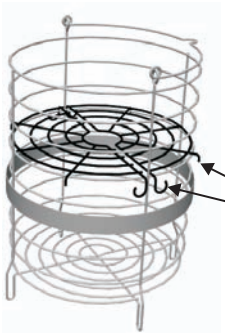
Se muestra la rejilla de cocina en posición correcta.

Si se utiliza la canasta de Cocina, introdúzcalo en la olla, como se muestra. Si se usa la cocina con la cesta de la mitad incluyen Bastidores, reunir la mitad bastidores a la cesta de Cocina primero.

Bastidores su montaje en la mitad de la cesta de la cocina es muy fácil.

Simplemente inserte la mitad Rack por el costado de la cesta de la cocina en el nivel deseado.
Dejar que la mitad de las piernas para descansar Rack segura en la cocina cesta de alambre.
Asegúrese de que las piernas se encuentran fuera de la cesta de la cocina. Esto evita que la mitad Bastidores de deslizamiento.
search



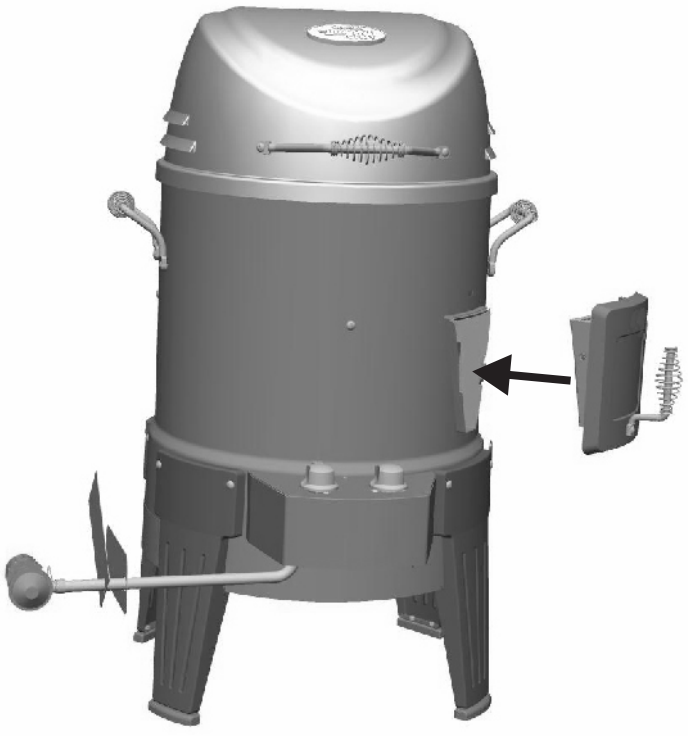


Las cuatro piernas fuera de la cesta de la cocina.

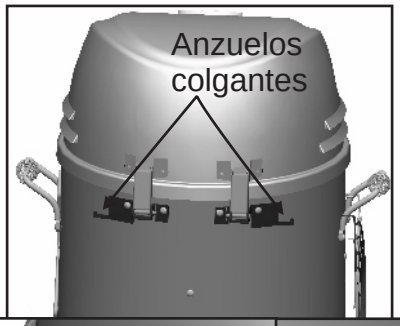
Por favor visítenos en www.charbroil.com y haga clic en el vínculo Comprar en línea para comprar más de medio rack conjuntos.

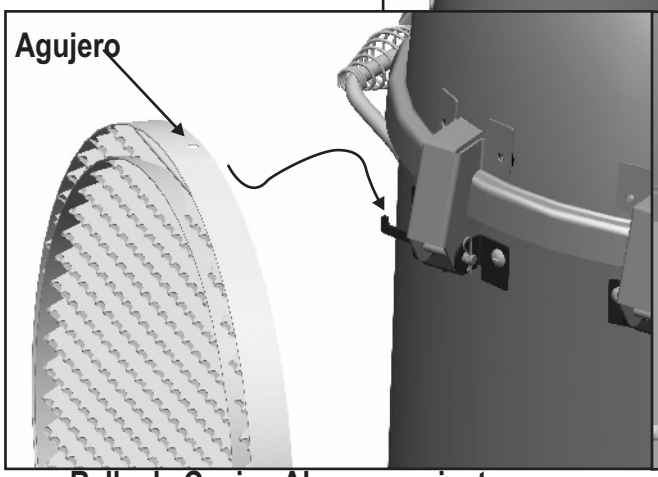
Accesorio para uso y almacenamiento

Caja del ahumador
La caja del ahumador se ajusta a bordo del Fumador, asador, parrilla y en la ubicación proporcionada

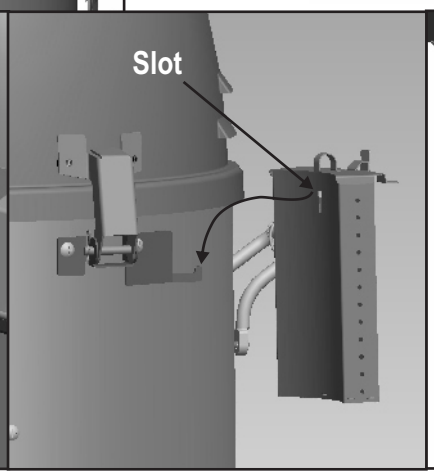


Accesorios de almacenamiento
Accesorios de cocina, como la reja, y la mitad de fumadores cuadro bastidores pueden ser almacenados a bordo del Fumador, Tostador, Griller como se muestra.

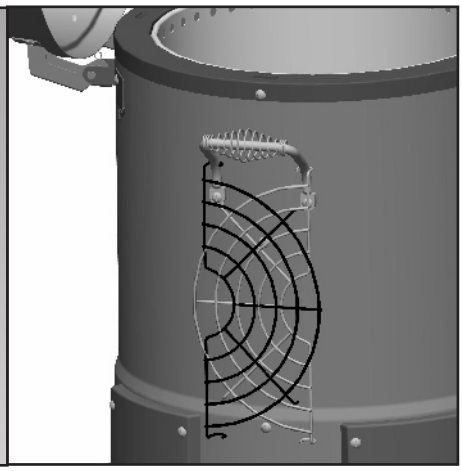




Ralle de Cocina Almacenamiento



Fumador Caja de almacenamiento



Rack de almacenamiento de la mitad

EMERGENCIAS: Si no se puede detener una fuga de gas, o si ocurre un incendio debido a una fuga de gas, llame a los bomberos.

Emergencias	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Fugas de gas de mangueras agrietadas, cortadas o quemadas.	Manguera dañada.	Cierre el gas en el tanque o en la fuente de los sistemas de gas natural. Si la manguera está cortada o agrietada, cambie la válvula/la manguera/el regulador. Lea las secciones tituladas Prueba para detectar fugas en un tanque de gas y Cómo conectar el regulador al tanque de gas.
Fuga de gas del tanque.	Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso.	Cambie el tanque de gas.
Fuga de gas de la válvula del tanque.	Falla de la válvula del tanque debida al mal uso o a falla mecánica.	Cierre la válvula del tanque de gas. Devuelva el tanque al proveedor de gas.
Fuga de gas entre el tanque y la conexión del regulador.	Instalación inadecuada, la conexión no está bien apretada, falla de la junta de caucho.	Cierre la válvula del tanque de gas. Retire el regulador del tanque y examine visualmente la junta de caucho para detectar cualquier daño. Lea las secciones tituladas Prueba para detectar fugas en un tanque de gas y Cómo conectar el regulador al tanque de gas.
Sale fuego por el tablero de control.	Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo.	Cierre la perilla de control y la válvula del tanque de gas. Deje que las llamas se apaguen. Una vez que se haya extinguido el fuego y el aparato esté frío, retire el quemador y examínelo para ver si tiene nidos de arañas o herrumbre. Lea las páginas relativas a los peligros naturales y la limpieza de la unidad del quemador.
Hay continuamente fuego producido por la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.	Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador.	Cierre la perilla de control y la válvula del tanque de gas. Deje que las llamas se apaguen. Una vez que el aparato se haya enfriado, limpie las partículas de comida y la grasa de la parte interior del cuerpo del aparato, de la bandeja para la grasa y otras superficies.

Resolución de problemas

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador no se enciende al usar el encendedor.	**PROBLEMAS DE GAS:** El quemador no está conectado a la válvula de control.	Verifique que la válvula quede dentro del quemador .
	Obstrucción en el quemador.	Verifique que el quemador no esté obstruido con telarañas u otras materias. Lea la parte referente a la limpieza en la sección Uso y mantenimiento.
	No hay flujo de gas.	Verifique que el tanque no esté vacío. Si el tanque de gas no está vacío, lea la sección referente a la Caída repentina del flujo de gas.
	Hay vapor atrapado en la tuerca de unión al tanque de gas.	Cierre la perilla y desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo.
	La tuerca de unión y la válvula del tanque de gas no están bien conectadas.	Gire la tuerca de unión entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, hasta que no la pueda girar más. Apriétela a mano únicamente, no use herramientas.
	PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD: Electrodo agrietado o roto; salen “chispas de la grieta.”	Cambie el electrodo.
	La punta del electrodo no está en la posición correcta	La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8” a 1/4”. Ajústela si es necesario.
	El cable o el electrodo está cubierto con restos de comida.	Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio.
	El cable está flojo o desconectado.	Vuelva a conectar el cable o cambie la unidad de electrodo y cable.
	El cable produce cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo.	Cambie la unidad del cable del encendedor / el electrodo.

Resolución de problemas (*continuación*)

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador no se enciende al usar el encendedor.	La perilla giratoria gira sin hacer clic. Hay chispas entre el encendedor y el electrodo.	Vuelva a colocar la perilla. Examine el aislamiento de los cables y verifique que las conexiones estén bien hechas. Cambie el cable si tiene roto el aislamiento.
El quemador no se enciende al usar fósforos.	Lea **"PROBLEMAS DE GAS:"** en la página anterior. El fósforo no llega al punto de encendido. Método inadecuado de encendido con fósforos.	Use un fósforo de palito largo (fósforo para encender chimeneas). Lea la parte titulada Encendido con fósforos de la sección Uso y mantenimiento.
Caída repentina del flujo de gas o llama reducida.	Se acabó el gas. Se activó la válvula del regulador por sobrecarga de gas. Hay vapor atrapado en la conexión de la tuerca de unión y el tanque de gas.	Verifique que el tanque de gas esté cargado. Cierre la perilla de control, espere 30 segundos y encienda el aparato. Si las llamas siguen siendo bajas, cierre la perilla y la válvula del tanque de gas. Desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador y haga una prueba para detectar fugas. Abra la válvula del tanque de gas, espere 30 segundos y, luego, encienda el aparato. Cierre la perilla y la válvula del tanque de gas. Desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo.
Llamas que se apagan.	Bajo flujo de gas propano. Se activó la válvula por sobrecarga de gas.	Recargue el tanque de gas. Lea lo referente a la Caída repentina del flujo de gas en la sección anterior.
Fogonazos.	Acumulación de grasa. Carne sumamente grasosa. Temperatura de cocción demasiado elevada.	Limpie el quemador y el interior del aparato. Recorte la grasa de la carne antes de cocinarla en la parrilla. Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.
Fuegos persistentes, producidos por la grasa.	Grasa atrapada por acumulación de restos de comida alrededor del sistema del quemador.	Gire la perilla a la posición de apagado (OFF). Cierre el paso de gas desde el tanque. Deje que el fuego se extinga. Después de que se enfríe la freidora, retire y limpie todas las piezas.
Retorno de las llamas... (fuego en el quemador).	El quemador está bloqueado.	Gire la perilla a la posición de apagado (OFF). Limpie el quemador. Lea la sección de limpieza del quemador del Manual de Uso y mantenimiento.
No se puede recargar el tanque de gas propano.	Algunos vendedores de gas usan boquillas de llenado viejas, con las roscas gastadas.	Las boquillas desgastadas no tienen suficiente "agarre" para conectarse a la válvula. Comuníquese con otro vendedor de gas.
Cocina más lentamente que lo esperado	Sello de vapor La válvula no está bien alineada con el quemador Hay demasiado viento	Cierre la perilla de control y desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo. Afloje el tablero de control y la válvula. Verifique que la válvula esté centrada vertical y horizontalmente en el quemador. Una vez que esté correctamente alineada, ajuste todas las piezas. Cambie la ubicación del aparato a un lugar con menos viento. Deje colocada la tapa superior mientras la comida se cocina.

Notas

¡Gracias por su reciente compra a Char-Broil!

Registre su producto para recibir una oferta especial

www.charbroil.com/register

Visite nuestro sitio web para ver interesante información acerca de

- Productos
- Accesorios para asar
- Piezas de repuesto
- Respaldo confiable a nuestros clientes
- Deliciosas recetas
- Sugerencias de chefs expertos para asar
- Interesantes eventos y promociones
- Cómo compartir sus secretos al asar
- Visitar la tienda en línea
- ¡Y mucho más!

Char-Broil®

www.charbroil.com

¡Para todas sus necesidades al asar!

Please register your product online at:

www.charbroil.com/register

(If you register online, you do not need to send in this registration card.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FAILURE TO RETURN MAY AFFECT YOUR WARRANTY COVERAGE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. SI NO LA DEVUELVE, PUEDE VERSE AFECT ADA SU COBERTURA DE GARANTIA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. LA COUVERTURE DE VOTRE GARANTIE POURRAIT EN ETRE AFFECTEE SI VOUS NE LE FAITES PAS. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

1 **First Name/Nombre/Prénom** **Initial/Inicial/Initiale** **Last Name/Apellido/Nom de famille**

Address (number and street)/**Dirección** (número y calle)/**Adresse** (numéro et rue) **Apt Number/Nº de apart./Nº d'appt.**

City/Ciudad/Ville **State/Estado/Province** **Zip Code/Código Zip/Code postal**

2 **E-mail Address/Dirección de correo electrónico/Adresse électronique**

If you voluntarily provide us with your email address, you give us permission to use your email address to send you offers that may interest you.
Si nos informa voluntariamente su dirección de correo electrónico, nos da permiso para usarlo a fin de enviarle ofertas que pueden interesarle.
Si vous choisissez de nous fournir votre adresse électronique, vous nous donnez la permission de l'utiliser pour vous faire part d'offres spéciales susceptibles de vous intéresser.

(Example: your name @ your host.com) *(Ejemplo: su nombre@su host.com)* *(Exemple : votre nom@votre hôte.com)*

10 **Attach copy of your sales receipt here**
Adjunte aquí la copia de su recibo de compra
Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.

3 **Phone Number/Número telefónico/Numéro de téléphone**

6 **Date of Purchase/Fecha de compra/Date de l'achat**

4 **IMPORTANT!/¡IMPORTANTE!/IMPORTANT!**
Write Serial Number and Model Number in spaces below.
Escriba en los espacios de abajo el número de serie y el número de modelo.
Inscrivez le numéro de série et le numéro de modèle dans les espaces ci-dessous.

7 **Store Name/Nombre de la tienda/Nom du magasin**

8 **Purchase Price/Precio de compra/Prix d'achat**
$ .00

5 **Your Gender/Sexo/Sexe :** 1. ☐ Male/Masculino/Masculin 2. ☐ Female/Femenino/Féminin

9 **Which product are you registering?**
¿Qué producto está registrando?
Quel produit enregistrez-vous?
1. ☐ Gas Grill/Parrilla a gas/Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill/Parrilla eléctrica/Gril électrique
3. ☐ Smoker/Ahumador/Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill/Parrilla a carbón/Barbecue au charbon
5. ☐ Charcoal Smoker/Ahumador a carbón/Fumoir au charbon
6. ☐ Outdoor Fireplace/Chimenea para exteriores/Foyer extérieur
7. ☐ Cooker/Fryer / Cocina/freidora / Cuiseur/Friteuse
8. ☐ Other/Otro/Autre

Mail to: / Envíelo a:
Consumer Warranty Service
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

Thank you for completing this questionnaire. Your answers will help us and other companies reach you with offers that may interest you. If you prefernot to receive these offers, please check here ☐.

Gracias por completar este cuestionario. Sus respuestas nos ayudarán, a nosotros y a otras compañías, a llegar a usted con ofertas que puedan resultarle de interés. Si prefiere no recibir estas ofertas, por favor marque aquí ☐.

Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire. Vos réponses nous aideront et aideront d'autres compagnies à vous communiquer des of fres spéciales susceptibles de vous intéresser. Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant ces of fres spéciales, veuillez cocher ici ☐.

REGTEMP REV00